

LES ROCHES



LE CHEF ANTOINE GRAS DISTINGUÉ POUR LE RESTAURANT L'OURSIN À L'HÔTEL LES ROCHES AU LAVANDOU

L'Hôtel Les Roches est fier d'annoncer la distinction de son restaurant L'Oursin par le Guide Michelin, récompensant le travail du Chef Antoine Gras, accompagné du Chef Exécutif Benoît Gornard.



Cette reconnaissance vient saluer un duo complice et complémentaire, uni par une même exigence et une vision contemporaine de la gastronomie méditerranéenne. Ensemble, Antoine Gras et Benoît Gornard signent une cuisine sincère et inspirée, où les produits de la mer et du terroir provençal sont sublimés avec précision, créativité et respect des saisons.

Face à la Méditerranée, L'Oursin bénéficie d'un cadre exceptionnel, suspendu entre ciel et mer. Niché sur les roches du Lavandou, le restaurant offre une vue panoramique où l'horizon se confond avec les flots azur. Baigné de lumière, bercé par les embruns et le rythme des vagues, ce lieu unique incarne à lui seul l'essence du littoral méditerranéen. Une immersion totale, où le décor naturel dialogue avec l'assiette pour offrir une expérience sensorielle rare.



Depuis huit ans, ce tandem uni avance d'un même élan, façonnant une collaboration pérenne nourrie par la confiance et une vision commune. Fidèle aux côtés d'Antoine Gras, Benoît Gornard accompagne chaque étape de son évolution, apportant son regard, sa rigueur et sa sensibilité à l'élaboration d'une identité culinaire partagée.



« Cette distinction est une immense fierté et vient récompenser le travail de toute une équipe. Nous souhaitons proposer une cuisine vivante, en lien direct avec notre environnement, et créer des émotions à chaque service. »

Antoine Gras, Chef de L'Oursin

Avec cette distinction, l'Hôtel Les Roches confirme son positionnement parmi les adresses les plus inspirantes du littoral méditerranéen, où hospitalité et gastronomie se rencontrent avec exigence et passion.

PRESS KIT

LES ROCHES